

Simpson E.J. (1972). [*The Classification of Educational Objectives in the Psychomotor Domain*](#).

Washington, DC: Gryphon House. **UNIVERSITAS BINA NUSANTARA**

School of Design

Visual Communication Design

Animation Program

Skripsi Sarjana Desain Komunikasi Visual

Semester Genap 2013/2014

PERANCANGAN KOMUNIKASI VISUAL ANIMASI EDUKASI

“A GUIDE TO VEGAN CAKE”

Beatrice Tjandra 1401074205

Kelas LB33

Abstrak

Memanggang kue adalah hal yang ajaib namun misterius. Kita mencampur beberapa bahan dasar, membuat adonan basah, menaruhnya di oven, dan keluarlah sebuah sajian yang nikmat dan dapat mencerahkan hari yang mendung sekalipun. Tujuan utama penulis dengan animasi ini adalah untuk memberi sedikit penerangan dan menawarkan tips dan trik baru untuk membuat produk kue, dan membuktikan bahwa kue tidak selalu tidak sehat dan tidak baik untuk berat badan. Metode perancangan menggunakan studi pustaka, pengumpulan data, dan melakukan survey. Hasil yang dicapai adalah bahwa kue yang dibuat dengan produk hewan (susu, mentega dan telur) memiliki kadar lemak dan kolesterol yang tinggi dibandingkan dengan kue vegan yang dibuat dari bahan-bahan alami seperti buah-buahan, kacang-kacangan, dan gandum utuh. Penulis menyimpulkan bahwa karena kandungan nutrisi produk hewan tinggi akan lemak dan kolesterol, maka dengan mengeliminasi produk hewan dalam kue dan menggantinya dengan bahan alami menurunkan kadar lemak dan kolesterol dan menghasilkan kue yang lezat dan sehat. (B)

Kata Kunci : animasi, kue vegan, vegan, memanggang, petunjuk, sehat, edukasi.

Abstract

Baking is magical and mysterious. You mix some ingredients, create a wet batter, put it in the oven, then it turns into a treat that could lighten up any gloomy days. The purpose of this animation is to shed a light and offer new tips and tricks to create baked goods, to demystify that baked goods are not good for your health and body. The methods of research the writer used are literature study, data collection and survey. The results are that cakes made with animal products are higher in fat and cholesterol, compared with vegan cake made with natural ingredients such as fruits, nuts, and whole wheat. The writer concludes that because animal products are high in fat and cholesterol, eliminating animal products in a cake and substitute with whole foods ingredients lower the fat and cholesterol content and resulting a healthy and delicious treat. (B)

Keywords : Animation, Vegan Cake, vegan, baking, guide, healthy, edukasi.